



Théo Cattin et Fils

Pinot Gris Vieilles Vignes 2014

AOC Alsace

Pinot Gris Vieilles Vignes exprime la quintessence du terroir sur lequel les vignes ont été cultivées depuis les 30 dernières années. Intensément complexe et soyeux, le Pinot Gris Vieilles Vignes procure un pure moment de détente.

Variété de raisin

100% Pinot Gris

Terroir

Différents terroirs, à majorité argilo-calcaires.

Culture

Rendement limité pour une production de haute qualité. Taille Guyot simple et double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Travail traditionnel du sol. Le mode de conduite suit les principes de la culture raisonnée dans le profond respect de l'environnement afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Récolte

Manuelle sauf exception.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 degrés. Vieillessement en cave pendant 6 mois minimum pour révéler toutes ses qualités variétales associées aux spécificités de son terroir.

Commentaires

Couleur: or brillant intense. Robe limpide.

Nez: légèrement fumé. Notes de fruits secs (abricots), miel, cire d'abeille, pain d'épices et de fruits exotiques tel que la mangue...

Bouche: charpenté, rond, soyeux, ample et long en bouche. En fin de bouche se révèle la puissance et le gras du vin notamment à travers une touche d'épices (girofle, cannelle...)

Service

Le Pinot Gris Prestige se déguste seul, à l'apéritif ou en accompagnement avec des volailles, plats épicés (tajine, couscous...) ou aux saveurs prononcées (gibiers, gambas, foie-gras...)

En Alsace, il se déguste traditionnellement avec le Baeckeoffe.

Température de service: 8°-10°C.

Garde

1 à 3 ans.

